

TABLÓN VIRTUAL IFEF · FORMACIÓN

¡¡ÚLTIMAS PLAZAS!! ITINERARIO PRÓXIMO A COMENZAR DE GASTRONOMÍA SEGURA: APRENDIENDO SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA Y SERVICIO DE VINOS (120 HORAS, ON-LINE)

DATOS DE LA OFERTA

Familia: Hostelería y Turismo

Tipo curso: Otros

Colectivo: Desempleados

Método: Teleformación

Titulación: Sin determinar

Coste: Gratuito

Requisitos: * DIRIGIDO A: Personas desempleadas que pertenezcan a alguno de los siguientes colectivos prioritarios:

- Personas en desempleo menores de 25 años.
- Personas en desempleo mayores de 50 años.
- Personas en desempleo con discapacidad.
- Personas en desempleo paradas de larga duración. (360 días inscrita como demandante de empleo dentro de los últimos 18 meses).
- Víctimas de violencia de género.
- Personas con bajo nivel formativo tipo la ESO.
- Familias monoparentales.
- Personas en situación de ERTE.

* ESTE CURSO INCLUYE: Protocolo vinícola y normas generales en el servicio de los distintos tipos de vinos: técnicas de servicio.

Impartido por: Mainjobs

Organizado por: Mainjobs - Ministerio de Educación y Formación Profesional - Financiado por la Unión Europea

Provincia: Sin determinar

Lugar: Sin determinar

Fecha de inicio: 10/2024

Duración: 120 Horas

Horario: On line

Prácticas: No

Compromiso de contratación: No

Plazas: Hasta cubrir plazas

Plazo: Del 12/06/2024 al 31/10/2024

Recogida de solicitudes: * INSCRIPCIÓN: Interesados/as reservar plaza en:

Formulario para consultas

****NOTA.- EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN ESTÁ A MODO ORIENTATIVO, PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTAR A LA ENTIDAD IMPARTIDORA.**

Fuente: <https://cualificacion.grupomainjobs.com/>

Fecha de publicación: 19/08/2024